

Aelplermagronen von Manuela Spörndli

Mengen für 10 Personen

falls Sauce separat gemacht wird, ist das Essen eher knapp berechnet

650 g Kartoffeln	Würfeln und festkochen
600 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
200 g Sprinz	dazugeben
2.5 dl Milch	
2.5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
4.0 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten (mit etwas Mehl) und separat anbieten
1.2 kg Apfelmus	